

Fasola z pomidorami i porami



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	4 sztuki
cebula	2 sztuki
por zielona część	2 sztuki
pomidor	4 sztuki
czosnek	2 ząbki
cukier, sól, pieprz	do smaku
olej	
fasola	1/2 mamut

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Namoczyć fasolę na noc, ugotować na drugi dzień w tej samej wodzie, ale w bardzo małej ilości. Cebulą pokroić i lekko poddusić na oliwie. Pomidory sparzyć, obrać ze skórki, pokroić i włożyć do cebuli, pokroić drobno pory i dołożyć do garnka, dusić razem przez parę minut. Po uduszeniu dodać do fasoli, przyprawić. Na końcu dodać drobno pokrojone jajka ugotowane na twardo i roztarty czosnek. Wymieszać i zagotować razem.